



JERNEJ KITCHEN

ČOKOLADNI INDIJANČKI

Čokoladni indijančki so tako zelo slastna čokoladna sladica, ki je na nek način tudi prikupna, sploh za tematske dogodke: rojstne dneve, božič, veliko noč, pust.

ZA	24	ČOKOLADNIH INDIJANČKOV
PRIPRAVA:	50	MINUT
POČITEK:	100	MINUT
ČAS SKUPAJ:	150	MINUT

ARAŠIDOVI PIŠKOTI

40 g masla, sobne temperature

30 g arašidovega masla

20 g rjavega sladkorja

20 g belega sladkorja

85 g gladke bele moke, tip 500

1 ščeplj soli

1/4 žličke pecilnega praška

1/4 žličke cimeta, 1/4 žličke ingverja,
1/4 žličke pimenta

BELJAKOVA MASA

4 listi želatine (6g)

200 g beljakov (6 srednje velikih
beljakov)

200 g belega sladkorja

1/2 žličke pecilnega praška

1 čajna žlička vanilijeve esence

ČOKOLADNI OBLIV

200 g čokolade (60-70% kakavovih
delcev)

30 g kakavovega masla

ARAŠIDOVI PIŠKOTI

Najprej pripravimo spodnjo plast indijančkov, arašidove piškote. Maslo, arašidovo maslo, rjav in bel sladkor penasto stepemo v kuhinjskim robotu (ali z ročnim električnim mešalnikom.) V večji skledi premešamo suhe sestavine: belo moko, pecilni prašek, sol, cimet, ingver in piment. Mešanico z moko dodamo v mešanico masla in sladkorja, premešamo in z rokami zagnetemo v krhko testo. Zavijemo v živilsko folijo in postavimo v hladilnik za 30 minut.

PEČENJE ARAŠIDOVIVH PIŠKOTOV

Pečico segrejemo na 165 °C. Na rahlo pomokani površini testo z valjarjem razvaljamo na debelino 3 mm. Z okroglim modelčkom za piškote (premer Ø 4 - 5 cm) iz testa izrežemo piškote, te pa položimo na večji pekač, obložen s papirjem za peko. Pekač postavimo v pečico in pečemo 12 - 14 minut pri 165 °C. Piškote zložimo na rešetko in počakamo, da se ohladijo.

BELJAKOVA MASA (MARSHMALLOWS)

V skodelico nalijemo hladno vodo in dadamo liste želatine. Postavimo na stran, da se listi želatine dobro zmečkajo, za približno 5 - 10 minut. V večjo skledo damo beljake in sladkor. Skledo pristavimo nad kozico z vrelo vodo in z ročno metlico stepamo približno 3 - 4 minute oziroma tako dolgo, da se sladkor popolnoma raztopi in mešanica doseže 65°C / 150°F. Skledo odstavimo iz kozice, dodamo dobro odcejene liste želatine in pecilni prašek ter dobro stepemo z električnim mešalnikom, približno 10 minut, oziroma tako dolgo, da se masa ohladi in se začnejo tvoriti čvrsti vrhovi. Dodamo še vanilijevo esenco in dobro premešamo.

INDIJANČKI

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski robot ali ročni električni mešalnik
večja skleda
živilska folija
valjar
okrogel modelček za piškote (4 - 5 cm premer)
večji pekač
papir za peko
skodelica
metlica
dresirna vrečka

Beljakovo maso prestavimo v dresirno vrečko z okroglim nastavkom premera približno 1 cm. Beljakovo maso nabrizgamo na piškote, tako da dobimo dva nadstropja. Indijančke pustimo na sobni temperaturi 30 - 60 minut da se rahlo strdijo. Ne pokrivamo s krpo.

ČOKOLADNI OBLIV

Medtem ko se indijančki ohlajajo, pripravimo čokoladno zmes za oblivanje. Nad paro v skledi stopimo 150g čokolade in kakavovo maslo, nato odstavimo z ognja. K stopljeni čokoladi dodamo še preostalih 50g čokolade in dobro premešamo, da se čokolada raztopi in dobimo gladko ter svileno teksturo. Ko so indijančki ohlajeni in je beljakova masa čvrsta, jih oblijemo s čokolado. Indijančke previdno primemo pri arašidovem piškotu in jih potopimo v čokolado. Indijančke dvignemo nad skodelico s čokoladno maso in počakamo, da odvečna čokolado odteče, tako da dobimo res tanek sloj čokolade. Postavimo na rešetko in pustimo, da se čokolada strdi, približno 30 - 60 minut.

NASVET

V kolikor stopljeni čokoladi dodamo še nekaj nestopljene čokolade, začnemo postopek temperiranje čokolade in na ta način zagotovimo, da bo čokoladni obliv hrustljiv in lomljiv. Za bolj enakomerno oblivanje, damo zmes za čokoladni obliv v ozek kozarec ali skodelico.

HRANJENJE

Čokoladne indijančke lahko hranimo do enega tedna na sobni temperaturi v zaprti škatli za piškote. Ali pa jih lično zapakiramo v darilno embalažo ter podarimo oziroma še bolje, kakšnega prej tudi pojemo. Poljubno jih posujemo z mrvicami, kokosom, sladkornimi očmi (noč čarovnic). V kolikor uporabljamo kakšne posipe, jih uporabimo še preden se čokolada strdi.